

OVERSKUD

SOMMER 2008 • ÅRGANG 9

A close-up portrait of Camilla Plum, a woman with grey hair, wearing a red headscarf with a colorful floral pattern and a white shirt. She is smiling slightly and holding green leafy vegetables. The background is a blurred green field.

Camilla Plum
smagen af livsglæde

 ZANZIBAR - AFRIKAS PERLE • FAGRE NYE WEB-VERDEN • SENSOMMER GLÆDER
NÆRHED, RO OG SAMMENHOLD PÅ SAMSØ • KRYDSORD • GOLF SÅ DET BRAGER



Camilla Plum

smagen af livsglæde

AF: JACOB EGEVANG
FOTO: THOMAS EVALDSEN

Camilla Plum er et menneske, der sprutter. Ud af hendes varme øjne sprutter en livsglæde, som på en charmerende måde går hånd i hånd med en fandenivoldskhed, der kan lukke kæften på enhver gastronomisk kvaksalver og 'fitnessfisse', som hun ynder at kalde den moderne kvinde, der fornægter fedt og komælk og tilbringer det meste af tilværelsen på et løbebånd foran et spejl. Camilla Plum er en kvinde med livsappetit, men ligesom hun ikke propper hvad som helst i munden, glider det moderne samfunds nye trends og tendenser heller ikke ned for et godt ord.

Camilla Plum har inviteret Overskud indenfor i landkøkkenet på Fuglebjerggaard til en samtale om råvarer, økologi og om det at leve et sundt og velsmagende liv.

- Vil I have kaffe? spørger hun uden at forvente et svar.

Overskuds fotograf tillader sig at spørge om muligheden for at få en kop te i stedet. Plum vender øjne og smiler.

- Så skal du have noget Rooibush. Det er en sydafrikansk te, der vækker en storbydreng som dig, siger hun og slår en latter op, der får det til at runge helt ud på gårdspladsen.

Køkkenet er et landkøkken i ordets bedste betydning. Det HTH, Svane og Vordingborg ynder at kalde landkøkkener, syner i sammenligning med Plums domæne hen som mænd, der hverken må få flæskesteg til middag eller fløde i aftenkaffen. Køkkenet er på alder med den gamle gård. Hylde, skabe og borde rummer tilsammen et farverigt anarki af skåle, kander, tallerkener, fade og andre køkkenremedier, der bidrager til skabelsen af velsmagende mad.

- Da Per (Kølster, Camillas mand, red.) og jeg overtog Fuglebjerggård for 10 år siden, var det meningen, at vi ville drive et traktørsted, hvor

maden blev lavet af gode, økologiske råvarer produceret på gården, men efter et par år droppede vi det projekt. Vi fandt ud af, at det var meget svært at leve af at lave ordentlig mad og servere det til kvalitetsbevidste gæster. Vi havde mange gæster, og de kom igen og igen, men det var simpelthen en dårlig forretning for os, fortæller Camilla Plum. Siden da har parret skabt et mikrobryggeri, der producerer økologisk øl brygget af byg, humle og malt fra jordene omkring gården. De har opbygget et gartneri med økologiske planter, grøntsager og urter. De har en velassorteret gårdbutik, hvor kunderne kan købe Kølster Bryg i flere varianter, kød fra gårdens lam og stude, oste, pølser og et væld af andre økologiske fødevarer. De afholder kogekurser, bagekurser, ølbrygningskurser, havekurser, økologikurser og turnerer med foredrag, der har den enkle mission, at lære danskerne at mad og drikke skal smage godt.

Når Camilla Plum ikke passer dyr, gartneri og gårdbutik, skriver hun og laver tv. Hun har gennem 14 år været madskribent på Politiken, hun sprøjter kogeboøger ud, og med jævne mellemrum dukker hun op på tv med programserier som Boller af Stål og Camilla Plum - i haven.

Hun er med andre ord en dedikeret tusindkunstner med en mission og med et fantastisk formidlingsgen, der minder danskerne om, at mad skal smage af noget og for guds skyld være økologisk.

- Der er mange mennesker, der siger, at økologiske varer er for dyre. Det er noget pjat. Vi har slet ikke råd til ikke at spise økologisk. Når jeg laver mad til familien og vores medarbejdere hér på Fuglebjerggård, laver jeg altid dobbelt så meget, som vi skal have. Det der med at starte helt fra scratch hver eftermiddag; det går altså ikke. Det tager ikke længere tid at lave dobbelt så meget, og der er mange penge at spare ved at genbruge gårsdagens gastronomi. Hvis man tænker sig om, er det ikke



”DER ER MANGE MENNESKER, DER SIGER AT ØKOLOGISKE VARER ER FOR DYRE. DET ER NOGET PJAT. VI HAR SLET IKKE RÅD TIL IKKE AT SPISE ØKOLOGISK.”

CAMILLA PLUM



GÅRDBUTIK



Camilla Plums gårdbutik er åben alle lørdage kl. 10-16.
 Årets høstmarked finder sted første weekend i september.
 Julemarked – se når dato annonceres på
www.fuglebjerggaard.dk.





dyrere at leve økologisk. Vi får ofte det samme at spise to dage i træk, men der skal altså ikke meget til før en tomatsalat fra mandag er forvandlet til en fantastisk tomatsovs tirsdag, og et daggammelt brød bliver nemt til verdens bedste croutoner.

Når Plum laver mad til hverdag, er det indholdet i køleskabet, der bestemmer, hvad der kommer på bordet.

- Vi får kød eller fisk næsten hver dag, og vi spiser altid tre slags grøntsager. Kød, fisk og masser af årstidens grønt. Det er altså meget enkelt. I gamle dage på gårdene spiste de også sådan, og de havde rigeligt at stå i mod med, når de gik i marken. Alt det vrøvl med soyamælk og kød uden fedt ødelægger glæden ved at spise, og snyder os for en masse næringsstoffer. For nogle år siden var det Anne Larsens fedthysteri, der satte dagsordenen. Hende har vi gudskelov fået lukket munden på. Nu er det teorien om de såkaldte 'kernesunde familier', som blandt andet tager noget så elementært vigtigt som mælk af

programmet og forsøger at overbevise børnefamilierne om, at de stakels børn skal fyldes med soyamælk. Det smager rædselsfuldt, og det giver ikke ungerne den næring, de har behov for.

Camilla Plums øjne slår gnister, når hun galer op om de fedtfor-skrækkede, soyamælkdrikkende, moderne kvinder. Og efterskælvene af hendes udbrud retter sig imod supermarkedernes masseproducerede fødevarer, der ikke smager af andet end pap.

- De sidste 30 år har vi fået alt for travlt, og det har betydet, at vi vælger den dumme løsning, når køleskabet skal fyldes op. Mange mennesker har aldrig smagt en ordentlig lammekølle eller en sprød, økologisk grøntsag, der lige er kommet ind fra marken. Det er altså ikke svært at købe ordentligt ind, men det er dumt at lade være, siger Camilla Plum og bliver stille for en kort stund.

Vi tager en sidste slurk af stempelkaffen, tilsat fuldfed, økologisk sødmælk og begiver os udenfor i Camilla Plums plante- og dyrerige.

KOGEBØGER FRA CAMILLA PLUM



'Mors mad året rundt'

Sådan får du forrygende måltider ud af de skiftende årstiders helt enkle råvarer.

'Et ordentligt brød'

Sådan får du hjemmebagt brød med bedre smag og krumme.

'Dejligt'

120 opskrifter fra landkøkkenet på Fuglebjerggaard.

'Ælle, bælle frikadelle'

Mad til familier med børn fra 2 år og opefter.

'Sødt'

Bogen, der er en hyldest til alverdens skønne, søde sager.

'Umoderne mad'

Kogebogen til folk, der ved alt om wok og pasta, men savner mors gryder.

'Grønt'

En have- og kogebog om hvordan man gør, hvis man vil dyrke og spise økologiske grøntsager.

På gårdspladsen med de toppede brosten møder vi to katte, en ged, to sorte lam, to hunde og en veltilpas brygger i skikkelse af Per Kølster, der lige har sat sig for at tage en pause i solen. Vi bevæger os ud på jordene. Ved drivhusene knokler to medarbejdere med at potte tomater om. I køkkenhaven, som er på størrelse med en Føtex-butik eller to, arbejder en ung fyr med lugning og møgspredning. I æbleplantagen hersker en idyllisk ro, der kun forstyrres af de fritgående høns, som klukker det bedste de har lært. I blomsterhaven slås rød med blå, med gul, med grøn om at komme højest til vejrs.

- Jeg er begyndt at eksperimentere med dyrkning af økologiske stauder. Det er en hel videnskab, men jeg er ved at komme efter det, siger Camilla Plum som en del af sin evige ordstrøm gennem haven.

Hun får også fortalt, at hendes næste projekt bliver osteproduktion. - Det skulle være svært, men jeg elsker ost, og det ville da være fantastisk, at

kunne lave den selv.

Hun er iført det velkendte tørklæde omkring håret. De 51 år på vel-smagens barrikader har sat sine spor. Det sorte hår er pletvis grånet, og tiden har sat sine charmerende spor i det kønne ansigt.

Lige før vi runder besøget af, går vi en tur omkring artiskokbedet. Overskuds udsendte har aldrig før set en artiskokplante og fortryder bitterligt, at han spurgte om artiskokken er en rodfrugt. Camilla Plum bryder ud i en latter, der tenderer det hånlige og opfordrer til deltagelse i et at sommerens havekurser på Fuglebjerggaard.

- Hvis du ikke når et havekursus, kan du tage familien med til vores høstmarked den første weekend i september. Der kan du få lidt jord under neglene og måske blive klogere.

Hun tager en rive og hakker i et bed. Går ned på knæ og fjerner lidt ukrudt. Kort efter bliver der kaldt til formiddagskaffe, og alle samles på gårdspladsen.

